

CONGRÉS D'ESTUDIS DEL VINALOPÓ (2<sup>on</sup>. 2001. Monóver)  
El patrimoni històric comarcal (actes) / II Congrés d'Estudis del  
Vinalopó, 2001; organitzat pel Centre d'Estudis Locals del Vinalopó;  
coordinador Tomàs Pérez Medina. — Petrer: Centre d'Estudis Locals  
del Vinalopó, 2005. —

368 p.: il., map., gráf.; 24 cm.

ISBN: 84-609-6177-X

1. Patrimoni històric - Vinalopó (Vall) - Congressos i assemblees

2. Vinalopó (Vall) - Congressos i assemblees

I. Pérez Medina, Tomàs, coord.

II. Centre d'Estudis Locals del Vinalopó, ed.

72 (460-315 Vinalopó) (063)

946.031-5 Vinalopó (063)

Petrer, juny 2005

© Autors i Autores. Centre d'Estudis Locals del Vinalopó

Edita: Centre d'Estudis Locals del Vinalopó

Col·laboren:

Mancomunitat Intermunicipal de la Vall del Vinalopó.

Regidoria de Cultura i Patrimoni, Ajuntament de Petrer.

Maquetació: Estudio DAC, S.L.

Impressió: Quinta Impresión, S.L.

---

ISBN: 84-609-6177-X

Dipòsit legal: A-552-2005

## ÍNDIX

0. Vint paraules de presentació i una proposta desesperada sobre el patrimoni històric TOMÀS PÉREZ MEDINA .....	11
1. Los museos y el patrimonio histórico cultural de las comarcas del Vinalopó RAFAEL AZUAR RUIZ .....	15
2. La colonia de Santa Eulalia: una propuesta arquitectónica y otras actuaciones similares SANTIAGO VARELA BOTELLA .....	33
3. El patrimoni culinari monover CONSOL LUZ BLANCO I JÚLIA TORTOSA CORBÍ .....	53
4. El Teatre Principal, patrimoni de Monòver PACO CORBÍ JORDÀ .....	69
5. El patrimoni toponímic de l'antic terme de Monòver (el Pinós, l'Alguenya i Monòver) ESTER LIMORTI PAYÀ .....	77
6. Les danses: divertint-se en el passat DAVID VERA I VERDÚ, M <sup>a</sup> CARMEN PONSODA LÓPEZ DE ATALAYA, SANTIAGO PONSODA LÓPEZ DE ATALAYA .....	103

7. La planta y el cultivo de la barrilla en Santa Pola (1494-1795). Un patrimonio natural MIGUEL ÁNGEL GONZÁLEZ HERNÁNDEZ .....	111
8. Elementos patrimoniales a preservar para asegurar un futuro sostenible DAVID MADRID ALONSO .....	123
9. Las casas rurales de Sax (Alicante): un paisaje humanizado VICENTE VÁZQUEZ HERNÁNDEZ .....	133
10. Catálogo de arquitectura rural de Aspe FRANCISCO P. SALA TRIGUEROS, JOSÉ M <sup>a</sup> CREMADES CAPARRÓS .....	151
11. Artefactes d'aigua. Una anàlisi del patrimoni històric de la rambla de Puça des de la coevolució TOMÀS PÉREZ MEDINA .....	181
12. La conducción de aguas entre Aspe y Elche (1785-1789). Una manifestación emblemática de la política reformista ilustrada GONZALO MARTÍNEZ ESPAÑOL FELIPE MEJÍAS LÓPEZ .....	197
13. La necrópolis bajomedieval del castillo de Elda TOMÁS PALAU ESCARABAJAL .....	225
14. La electricidad en el marco del Vinalopó: las fábricas de luz JOSÉ DAVID BUSQUIER CORBÍ .....	243
15. El patrimoni lingüístic comarcal i l'estàndard valencià BRAULI MONTOYA ABAT .....	261
16. Patrimonio histórico-lingüístico: los refranes y las frases hechas JOSÉ JOAQUÍN MARTÍNEZ EGIDO .....	271
17. Miquel Amat i Mestre: la Reinaixença al sud valencià FRANCESCA NAVARRO ROMAN .....	283

18. La introducción del romanticismo en el órgano de la iglesia arciprestal de San Pedro de Novelda LUIS MIGUEL RICO SALA .....	305
19. Lletra de convit per a llegir apassionadament <i>D'Azorín i el país meu</i> , d'Antoni Ródenas Marhuenda VICENT BROTONS RICO .....	319
20. Religiosidad popular y panteón sagrado. Elda, siglos XVII y XVIII JOAQUÍN SAMPER ALCÁZAR .....	335

## La planta y el cultivo de la barrilla en Santa Pola (1494-1795). Un patrimonio natural

**Miguel Ángel González Hernández**

*a mis hijas por su desarrollo sostenible  
(equilibrio adecuado en la Naturaleza)*

Es indudable que el paisaje natural que nos rodea está en constante evolución, no sólo adaptándose a la Naturaleza porque el clima está sufriendo cambios, sino por el hecho de que la acción del hombre (antrópica) es cada vez más devastadora. Sólo se puede añadir, que el desarrollo económico conlleva muchos excesos que la propia gestión de los recursos no puede frenar ni administrar. Hoy sólo nos queda el recuerdo de lo que fue nuestro entorno en nuestra niñez y aún más el recuerdo de nuestros mayores de su propio entorno natural. Cada generación puede observar que los cambios en el paisaje son cada vez mayores y más acelerados en el tiempo. Hoy en día existe la necesidad de concienciar de que debe haber un desarrollo sostenido, especialmente en el patrimonio natural.

Hoy cada día salimos menos al campo, hoy cada día pescamos menos en nuestros propios ríos, hoy cada día es más difícil bañarse en cualquier zona del mar, etc. Y mañana, será más difícil todavía, porque nos quedará menos.

Sirva este breve recorrido a través de los libros de los viajeros y los cronistas que pasaron por el Baix Vinalopó, y en especial por Santa Pola, para observar los cambios que se han producido en estos últimos 500 años a través del estudio de los textos que nos dejaron hablándonos del ecosistema de

esta zona. Un ecosistema sostenido en el caso de Santa Pola (situada en suelos salinos), su economía no se basaba en la agricultura tradicional centrada en la trilogía mediterránea (cereales, vid y olivo), sino en un cultivo natural, la barrilla. Una planta natural convertida en cultivo para su comercialización utilizada para la elaboración de jabón y vidrio, que fue el sostén de su economía durante varios siglos mientras se producía su configuración como núcleo urbano.

La combinación del clima, la vegetación, la fauna y una economía basada en la comercialización de una planta industrial como la barrilla, permitió sobrevivir a Santa Pola durante varios siglos. Sólo con el crecimiento poblacional del siglo XX<sup>1</sup> se rompe el equilibrio ecológico y Santa Pola inicia una etapa económica distinta, basada en otro sector de la economía. La difícil decisión de mantener el crecimiento poblacional y el desarrollo económico, suele la principal causa de rotura del equilibrio paisajístico y con él, la transformación irrecuperable del patrimonio natural de cada uno de los municipios alicantinos. Las poblaciones turísticas son hoy en día las que más acusan la difícil convivencia entre los conceptos de *protección y desarrollo*.

## EL MODO DE VIDA ECONÓMICO

El desarrollo de la economía suele ser uno de los motivos por los cuales se suele olvidar el cuidado de los ecosistemas. La base de la economía de todo el Baix Vinalopó hasta el siglo XX ha sido la agricultura, que empezó a cambiar a mediados del siglo XIX con el desarrollo de la industria y del comercio. Los viajeros y cronistas siempre han hecho referencia a los cultivos propios de la zona. En esas referencias se pueden apreciar los cambios en el medio ambiente (del paisaje agrario). También, es necesario conocer la procedencia del agua para la supervivencia de los cultivos. La agricultura tradicional tenía además, como economía complementaria, el comercio (arriería) y la industria (manufacturera), pero es necesario

---

<sup>1</sup> Tres períodos han marcado el cambio poblacional en Santa Pola. Partiendo del primer dato conocido del año 1693 en donde tenía 135 habitantes, posteriormente en 1761 su población creció de 185 a 870 habitantes en el año 1795, para pasar en 1877 a 4.211 habitantes. La época de mediados del siglo XIX es cuando se roturan tierras de manera masiva para acoger más población. Su medio natural empezó a cambiar. Hasta 1950 tuvo 5.851 habitantes, su desarrollo como centro turístico y de servicios le han hecho sobrepasar los 16.000 habitantes en 1994 (López Gómez y Roselló Verger, 1974). Datos contrastados por Mateo Limiñana (1994).

conocer qué tipo de industria y comercio para conocer el inicio de la especialización económica de la comarca hacia el calzado y de Santa Pola, como puerto comercial y pesquero.

Hoy, Santa Pola está totalmente transformada en una ciudad de servicios, que tiene como principal recurso económico el turismo mayoritario. Si bien, este turismo tiene sus antecedentes en los viajeros que aparecen reflejados en este trabajo.

Durante todo el siglo XVIII la dependencia económica fue exclusivamente de la agricultura. En el primer tercio del siglo XIX se observan los primeros intentos de diversificar la economía. La agricultura ya no podía sostener el incremento demográfico de la transición del siglo XVIII al XIX, se amplía el número de actividades artesanales relacionadas con la agricultura: molinos harineros, almazaras, fábricas de aguardiente, de esparto y de cáñamo, de pipas para vino, de carros para el transporte, de manufacturas del metal (herrajes, etc.). Un proceso de industrialización se inicia a mediados del siglo XIX en Elche<sup>2</sup>.

La filoxera en Francia (1869) abre la comarca del Baix Vinalopó al mercado exterior del vino, de una manera antes no conocida, de ahí que todo lo que se produjera tendría salida en los mercados, en los que ya no había competencia, con ello se roturan nuevas tierras. El ferrocarril, inicia el traslado de mercancías, lo que contribuye a desarrollar aún más la economía comarcal. Resulta digna de estudio e investigación la paradoja que a pesar de que Santa Pola no contaba con un servicio de ferrocarril, ni tenía una carretera principal, entre 1850 y 1900 el puerto de Santa Pola fue un puerto dedicado a la exportación de vino de la mayor parte de la producción agrícola de una amplia zona de las tierras alicantinas. Llegó a competir con la exportación que se hacía a través del puerto de Alicante.

En 1860, el vino de exportación que salió del puerto fueron 45.000 hectólitros y en 1890 se había triplicado la cantidad con 130.000 hectólitros de vino. Este fue el momento álgido del puerto marítimo de Santa Pola, a partir de esa época comenzó a disminuir su tráfico pasando en 1905 a exportar tan sólo 3.000 hectólitros. Ese primer proceso de expansión coincidió con la epidemia europea conocida como «oidium tuckermanni»<sup>3</sup>.

---

<sup>2</sup> Miranda Encarnación, 1991.

<sup>3</sup> Piqueras Haba, 1981: 122.

## LA AGRICULTURA. UN PATRIMONIO NATURAL: LA BARRILLA.

El paisaje agrario es lo primero que vieron los viajeros y cronistas al llegar al Baix Vinalopó, o lo primero que caracteriza la comarca, de ahí que sus descripciones sean amplias y abundantes. Se puede apreciar que son escasas las referencias de antes del siglo XVIII pero importantes, y son muy abundantes en la segunda mitad del siglo XVIII. De los datos recogidos se aprecia el cambio de cultivos. Desde finales del siglo XV perdura el cultivo tradicional medieval, la uva pasa (Munzer, 1494), que era cultivado por las comunidades mudéjares. También había extensiones dedicadas al olivo, como es ejemplo el texto del inglés Townsend (1786): «... Al dejar Elche, se atraviesan olivares muy considerables, entremezclados con algarrobos; entonces la vista se extiende: se tiene el mar a la derecha, a una legua de distancia....»<sup>4</sup>.

A mediados del siglo XVIII aparece la mención a los cultivos de regadío y secano. Se aprecia el cambio del cultivo de la viña, que ahora se dedicará al vino, así lo matiza Espinalt (1786). Estos cultivos coinciden con los que también señala el cronista José Bouligny (1767): «... Santa Pola... produce su territorio trigo, cebada y alguna barrilla...»<sup>5</sup>. Este mismo autor señala que en Tabarca sólo se produce esparto, pero en poca cantidad y que no hay nada más destacable en su economía, por lo que dependía de las provisiones que le llegaban de la costa.

Los cultivos del Baix Vinalopó son los mismos desde Munzer (1494) hasta los citados por Laborde (1809). Esos cultivos son: cereales, vino, aceite, almendra, frutales, hortalizas, barrilla, etc. como los principales.

En algunos viajeros se dice que el suelo de Santa Pola no ha favorecido la agricultura, de ahí su inclinación hacia la sal y la pesca. Sólo en algunos casos concretos citan los cultivos de las proximidades de la villa. Cristóbal Sanz (1621) habla del cultivo de la barrilla y del trigo. El cronista Montesinos (1795) especifica aún más: «... trigo, cebada, vino, azeyte, panizo, barrilla, soza, higos y algo de fruta...»<sup>6</sup>, resulta curioso que es el único que habla del cultivo de higos. Varias décadas después, el cronista Madoz (1849) todavía afina aún más sobre los tipos de cultivos: «... se coge trigo, cebada, barrilla, vino, frutas y legumbres... alfalfa y algunas hortalizas...»<sup>7</sup>.

<sup>4</sup> Townsend, 1786, de García Mercadal, edición de 1999, tomo VI: 253.

<sup>5</sup> Bouligny, 1767, de Ribes, 1993: 213.

<sup>6</sup> Manuscrito de Montesinos, 1795, tomo XVII, fol. 135.

<sup>7</sup> Madoz, 1849, edición de 1985, tomo II: 115.



Posiblemente, éstos debían de ser los cultivos tradicionales de Santa Pola, y escasamente trigo y barrilla en Tabarca, lo que sucede que el impacto histórico del castillo y el puerto hacía que la mayor parte de los cronistas y los viajeros sólo nombraran los dos símbolos de la villa. En algunas ocasiones el promontorio rocoso que forma el cabo y las salinas eran otras de las dos zonas geográficas nombradas, por lo que es difícil encontrar referencias sobre los cultivos, sólo suele aparecer la barrilla, por su importancia económica.

Sobre el cultivo de la barrilla son varios los viajeros que reparan en la importancia de esta planta industrial, por los usos que se pueden obtener de ella. El viajero Richard Twiss (1772), ya se fijó en la importancia económica del cultivo de esta planta silvestre con usos industriales (fabricación de jabón y sosa para el vidrio), de ahí que nos dejara una detallada explicación sobre cómo era la planta y cómo se realizaba su cultivo para su explotación económica por parte de los campesinos del Baix Vinalopó:

*«... pasamos por varios campos de barrilla, que se utiliza para la fabricación de cristal. En el Diccionario del Jardinero de Miller se encuentra una descripción de esta planta, de la que aquí incluyo un extracto: Salsosa, Salicornia, Barrilla, Soude. Esta es una planta anual que crece unas cinco o seis pulgadas, muchas ramas brotan desde la base, que se extienden por los lados: las semillas maduran en otoño, poco después la planta se marchita. El método que se sigue para fabricar sal alcali es como sigue: después de cavar una fosa, se colocan unos listones atravesados, en donde se sitúan las hierbas en montones, después se enciende fuego por debajo, el líquido que se desprende de la hierba gotea al fondo, que posteriormente se endurece y se convierte en sal alcali, esta sal es a veces negra y otras de color ceniza, muy puntiaguda y corrosiva, su gusto es salado. Este material, cuando se endurece por completo, se hace como una piedra, y se le llama soda, o barrilla; desde España se exporta a muchos países para la fabricación de cristal. Las hojas de esta planta son largas, estrechas, carnosas y llenas de jugo, como las de perejil marino. Esta piedra también entra en la composición del jabón: generalmente se exportan entre siete u ochocientos bultos. La de mejor calidad es la que se cultiva en las cercanías de Alicante...»<sup>8</sup>.*

<sup>8</sup> Twiss, 1772, de Codina Bas, 1996: 116-117.

La importancia del cultivo de la barrilla en la economía de las tierras alicantinas, se puede volver a comprobar en el viaje de otro inglés, John Talbot Dillon (1778), de nuevo comenta las características de esta planta. Incluso él mismo hace referencia a que apenas seis años antes, Henry Swinburne ya había hablado de esa planta en su libro, lo que demuestra dos cosas: que la obra de Swinburne fue conocida en su tiempo y que sus referencias sirvieron para que otros viajeros volvieran a fijarse en este cultivo. Señala que es difícil distinguirla de otras que se le parecen, sólo un experto podía localizarla. Cuatro plantas se parecían demasiado para los ojos de Dillon: la barrilla, el gazul, la sosa y el salicor.

Pues bien, siguiendo los relatos de los viajeros se ha podido comprobar, que ya venía de tiempo atrás el seguimiento que los ingleses habían realizado de la explotación industrial de la barrilla a través de su cultivo. En marzo de 1621, estaba en Alicante el viajero Mr. James Howel. En una extensa carta que le manda a su amigo Mr. Christopher Jones, le explica el proceso de trabajo que realizan los campesinos. Es una carta importante por la claridad con la que queda expresado el tipo de trabajo que se seguía en estos inicios del siglo XVII, pero es más importante el hecho que se pueda comparar con las referencias que hay de finales del siglo XVIII. La carta refleja que en esos momentos (1621) los ingleses habían empezado a darse cuenta de la importancia económica de la barrilla y del partido que se le sacaba en las tierras alicantinas. Estas referencias de viajeros ingleses nos muestran dos siglos de trabajo:

*«... En este momento (gracias a Dios) he llegado a Alicante, el gran encuentro al que aspiraba en España, porque tengo que enviar desde aquí un producto llamado barrilla, a Sir Robert Manfel, para fabricar cristal. Esta barrilla es una extraña clase de planta que no crece en ningún lugar de la superficie terrestre con la perfección que lo hace aquí. Los venecianos la tienen de aquí, y es un producto que por medio del cual esta ciudad marítima en parte subsiste ya que es un ingrediente que se utiliza en la fabricación del mejor Jabón de Castilla.*

*Crece de este modo: es un arbusto redondo y espeso que da bayas (parecidas a unas que hay en Inglaterra que son de forma alargada, rojas y muy ácidas), entre azul y verde, de escasa altura, y cuando madura se saca de raíz, se pone todo junto en montones, donde lo dejan secar durante muchos días como a la paja; entonces hacen un hoyo de una braza de profundidad en la tierra y con un instrumento, parecido a uno de nuestros utensilios de labranza con forma de tenedor de dos o tres puntas, cogen las matas y las prenden fuego, cuando la llama llega a las bayas, estas se derri-*

*ten, convirtiéndose en un líquido azul celeste que cae dentro del hoyo hasta que se llena, entonces lo tapan y unos días después lo abren y encuentran este extracto de barrilla convertido en una piedra azul tan dura que es difícilmente maleable; se vende a cien coronas el tonel, pero yo lo conseguía por menos. Existe una clase espuria llamada gazul, pero el cristal fabricado con ella no es tan resplandeciente, ni transparente...»<sup>9</sup>.*

Entre los autores españoles despierta menos interés, ya que suelen nombrarla sin profundizar en ningún aspecto más, este es el caso de Castelló (1780) o incluso del propio Cavanilles (1797), algo que nos extraña incluso en este último autor debido a su meticulosidad. Suelen citar que es una planta silvestre convertida en uno de los pocos cultivos productivos de las tierras salobres como el caso de Santa Pola. Josep Castelló nos dejó esta cita: «...Sus cosechas... mui crecida porción de barrilla y sosa. También se coge esparto...»<sup>10</sup>.

Una de las descripciones más completas que se conocen de finales del siglo XVIII, procede del viajero inglés Townsend (1786), que como alguno de los antecesores, también reparó en su importancia económica para los habitantes de Santa Pola:

*«... una de las producciones más valiosas de este territorio es la barrilla. Deben arar la tierra cuatro o cinco veces, abonándola bien, y después de removerla dos veces más, la alisan con tablas en lugar de rastras. Siembran en los meses de enero y febrero, esperando el tiempo húmedo.*

*Cuando la planta alcanza más o menos el tamaño de un chelín, limpian las malas hierbas y en septiembre recogen la cosecha y la depositan en pilas de unos seis pies de altura. Las queman en grupos de cincuenta en un agujero, avivando el fuego con ramas. Luego lo protegen de la lluvia, y a los ocho o diez días ya está la piedra fría para sacarla. Además de la barrilla (Salsola soda de Linneo), esta zona produce muchas especies que, a través de la combustión, se transforman en potasa. Son las siguientes:*

*1.- Aguazul (mesembryanthemum). 2.- Salicor (Salicornia europaea), de dos especies: una anual, situada en zonas pantanosas, y otra perenne, en lugares secos y pedregosos. 3.- Barrilla del tipo «sosa colorada» (Salsola Kali). Da pocas cenizas y escasa sal. 4.- Sosa prima (Chenopodium maritimum). Es la*

<sup>9</sup> Howel, 1621, de Codina Bas, 1996: 161.

<sup>10</sup> Castelló, 1780, de Castañeda Alcover, 1919: 79.

más común y puede encontrarse por toda la costa. 5.- Sosa blanca (*Chenopodium album*). 6.- Sosa gorda (*Salsola vermicularis*). 7.- Sosa leñosa (*Salsola rosacea*). 8.- Hierba de la plata (*Mesembryanthemum cryst*).

La *Salsola kali*, la *Salicornia* y la *Chenopodia* se encuentran en Inglaterra, pero no producen suficiente cantidad de sal para hacer su cultivo rentable...»<sup>11</sup>.

Este último comentario es el que explica el inusitado interés de los viajeros ingleses por esta planta. En Inglaterra, aunque existe una variedad de la barrilla no habían conseguido sacarle el partido económico que se le sacaba en el Baix Vinalopó, ahí descubren la rentabilidad del cultivo. También, a un viajero alemán como Humboldt (1799) también le llama la atención: «*alrededor de la ciudad de Alicante vi mucha barilla*»<sup>12</sup>. Aparte del interés que despierta en los viajeros y cronistas, se ha considerado necesario realizar un seguimiento del cultivo a través de otras fuentes, para profundizar aún más en los orígenes de su explotación.

En un principio, las plantas silvestres de la *salsola*, *barrilla* y *salicornia* eran plantas características de suelos salados, por lo que crecían en estas tierras del Baix Vinalopó, ocupando la mayor parte de las tierras del puerto de Santa Pola. Lo que luego fue muy importante a nivel económico, fue el uso comercial e industrial que se le dio a esas plantas, debido a que el producto resultante de su quema era la sosa, materia prima necesaria para las industrias artesanales del jabón y del vidrio. No se puede precisar en qué momento se le fue dando esta utilidad a este cultivo, pero ya era conocida desde el siglo XIV, es decir, las características del suelo, de tipo salobre, hacían propicio el cultivo de este tipo de plantas industriales que servían para la elaboración de jabón en tabla. A las plantas salobres que se cultivaban en este tipo de suelos: *salsola*, *salicornia* y *barrilla*, tras un proceso se obtenía la sosa a la que se le añadía aceite, de ahí también la coexistencia del cultivo del olivo y de la proliferación de almazaras de aceite en estas tierras.

Las tierras salobres que rodeaban el puerto de Santa Pola, tenían escasez de cereales y frutales, pero en cambio, podían establecer un amplio comercio con éstos otros cultivos comerciales, debido a la escasez en otras tierras. Además el jabón era un producto comercial con un amplio mercado terrestre y marítimo, y las industrias del vidrio necesitaban materia prima para elaborar unos productos de cris-

<sup>11</sup> Townsend, 1786, de Codina Bas, 1996: 216.

<sup>12</sup> Humboldt, 1799, edición de 1999: 223. Lo escribe «barilla», aunque debió de decir «barrilla».

talería básica, no sólo en la vida cotidiana sino para el abastecimiento de las ciudades (nobleza, clero, militares, etc.).

Durante el siglo XVII son varias las referencias que hablan de la llegada de barcos holandeses o ingleses que tienen como finalidad la carga de sal o la importación de jabón. De ahí que tenga una explicación evidente la proliferación de este cultivo, en unas tierras importantes desde el punto de vista productivo. De mediados del siglo XIV se conserva una referencia que nos indica que estos cultivos salobres se recogían entre mayo y finales de junio. Después de dejarlos secar, se introducían en un agujero en el suelo a modo de horno donde se quemaban. Las cenizas eran la sosa. La importancia de estas cenizas estaba en el hecho de que se utilizaban para la industria de elaboración de jabón, la más común de las tierras del Baix Vinalopó, y también se usaban para la exportación por su uso en la industria del vidrio (del siglo XVIII son conocidas las fábricas de Biar, Salinas, Busot, etc.). En el siglo XVIII se produce la gran expansión comercial de este cultivo, que tenía en el puerto de Alicante uno de sus puntos de exportación<sup>13</sup>, sin que se pueda precisar la actividad del puerto de Santa Pola. Townsend (1786) nos señala que en su época, se liberalizó el comercio de barrilla del puerto de Alicante, lo que ayuda aún más a mostrar interés por ese papel del puerto santapolero<sup>14</sup>.

Se conserva una noticia de la aljama de Elche de 1357/58, en la que se vende toda la producción de sosa de los dos últimos años al precio de 9.052 «sous»<sup>15</sup> y la producción fue de 188'79 quintales. Este dato contrasta con la producción de 1367/68, que alcanzó los 360 quintales. Lo que resulta curioso en esta venta es que la exportación para que le llegara al mercader se hacía por el puerto de Guardamar, lo que no quiere decir que el puerto de Santa Pola no hiciera exportaciones, sino que se desconoce su función en esa época<sup>16</sup>.

Sobre este tema, también se puede apuntar que durante el siglo XV es conocida la existencia de comerciantes de Elche que compraban parte de la cosecha de sosa a los mudéjares y ellos mismos tenían fábrica de elaboración de jabón que posteriormente vendían a los mercaderes. Es decir, que es posible pensar que entre el siglo XIV y el XV, algunos campesinos (suelen ser mudéjares bajo dominio cristiano) del Baix Vinalopó dejaron de vender toda su producción de sosa (materia prima) a los mercaderes foráneos (intermediarios) y pasaron ellos mismos a fabricar el producto (el jabón). Luego comerciaban con los mercaderes, pero a un pre-

<sup>13</sup> Tema ya estudiado por Enrique Giménez López, 1981.

<sup>14</sup> Townsend, 1786, edición de 198: 371.

<sup>15</sup> Moneda de la época foral.

<sup>16</sup> Ferrer i Mallol, 1988: 114-117, de Blasco García et al., 1999: 152-153.

cio más ventajoso<sup>17</sup>. Este hecho permitió la reactivación económica de estas tierras. En 1621, el cronista Cristóbal Sanz habla de la producción de aceite, de la recolección de la barrilla, de la escasez de trigo, cebada y demás cereales, así como la exportación a Italia, Flandes, Bretaña e Inglaterra de la sosa elaborada<sup>18</sup>.

La elaboración de jabón era una de las principales explotaciones de la barrilla. Esta planta era una de las principales producciones de estas tierras. Cada fábrica tenía dos calderas y realizaban dos procedimientos distintos, según fuera el jabón duro (tabla) o blando. En una de las calderas se colocaba la cantidad de aceite necesario, pocos después se le añadían la barrilla, la sosa y cal, todo ello siguiendo una proporción. Todo se molía y la parte de deshecho salía por un conducto inferior llamado sangrador. Esa molienda se depositaba por tiempo de cinco días en tinajas especiales, y de allí pasaba de nuevo a la caldera de aceite, donde se ponía a cocer, de allí salía por un conducto a unos recipientes donde debía enfriarse y reposar hasta cuajar, formando bloques de jabón en bruto. Luego era cuestión de ir partiendo el jabón según el tamaño convenido.

El jabón blando se elaboraba de la misma manera, pero tenía como materia prima en la cocción cenizas de almendras y una menor cantidad de cal, sin necesidad de utilizar el sangrador, por lo que todo era quemado y aprovechado<sup>19</sup>. La elaboración de jabón a partir de la barrilla, ya era conocida desde hacía siglos, el hijo de Cristóbal Colón, en su viaje por estas tierras, en 1517, nos dejó el comentario de que en la zona del Baix Vinalopó «... en este lugar se haze mucho xabon...»<sup>20</sup>.

Otra de las utilidades de la barrilla, tras el proceso de elaboración de la sosa, era para la fabricación del vidrio. Ya se ha comentado que desde el puerto de Santa Pola se hacía esta exportación, incluso la elaboración del jabón, también solía ser para el consumo en los mercados comarcales y para la exportación. Gracias al viajero alemán Jerónimo Munzer (1494), que estuvo visitando Elche y Alicante, tenemos una descripción del proceso de elaboración del vidrio a partir de la sosa:

*«... fábrica de vidrio, el cual hacen de esta manera: mezclan dos partes de ceniza con una enorme piedra como de molino; amasan después con*

<sup>17</sup> Alvarez Fortes, 1989: 14, de Blasco García et alli., 1999: 162-163.

<sup>18</sup> Sanz 1621, edición de 1954: 98-100, de Blasco García et alli., 1999: 283.

<sup>19</sup> Ruiz Torres, 1981: 144, de Blasco García et alli., 1999: 337.

<sup>20</sup> Colón, 1517, edición de 1988: 318.

*el polvo molido unas tortas a modo de grandes panes y las meten en un horno; fórmasen entonces una sustancia parecida al cinis clavulaticus o potasas (que nosotros llamamos waisdasch), con la que fabrican varias clases de vidrios, así blancos como de colores, que luego exportan a distintos países. El dueño me enseñó sus talleres con mucho detenimiento, haciéndome pasar un divertido rato. La hierba sosa nace por allí en tanta copia como la grana en Alemania; su tallo es de la altura del tallo del esparto; su fruto blando, y la flor verde como la del avellano. La masa preparada expórtase también a diversos sitios. Para obtener vidrio claro como el cristal es preciso poner mayor cantidad de arena, que aquí es más fina que la que emplean en Nuremberg para hacer los relojes. La sosa es mejor, sin embargo, en Cataluña y Valencia, donde hacen con ella hermosísimos vidrios...»<sup>21</sup>.*

Este breve artículo es un extracto de un trabajo más amplio que recibió en el año 2000 la beca de Medio Ambiente de la Cuarta Convocatoria de Estudios Locales Cap de l'Aljub del Ayuntamiento de Santa Pola (Alicante) y de la Caja de Ahorros del Mediterráneo.

## **BIBLIOGRAFÍA ESPECÍFICA.**

- BLASCO GARCIA, et alli. (1999): *Documents per a la Història d'Elx. De la islamització a les darreríes de l'antic regim*. Elx-Alacant.
- CASTAÑEDA ALCOVER, V. (1919): *Relaciones geográficas, topográficas e históricas del reino de Valencia hechas en el siglo XVIII a ruego de D. Tomás López*. Madrid.
- CAVANILLES, Antonio Joseph (1795-1797): *Observaciones sobre Historia Natural, Geografía, Agricultura, Población y frutos del Reyno de Valencia*, tomo II. Madrid. Reedición de Bancaixa, 1998, tomo III.
- CODINA BAS, J. (1994): *Viajeros Franceses por la Valencia del siglo XIX*, Valencia.
- COLON, H. (1517): *Cosmografía de España*, facsímil de Padilla Libros. Sevilla. 1988.
- GARCIA MERCADAL, J. (1952, 1959 y 1962): *Viajes de extranjeros por España y Portugal*. Madrid, nueva edición en 1999. Castilla-León.

---

<sup>21</sup> Munzer, 1494, de García Mercadal, edición de 1999, tomo I: 323-324.

- GIMENEZ LOPEZ, E. (1981): *Alicante en el siglo XVIII. Economía de una ciudad portuaria en el antiguo régimen*. Valencia.
- GONZALEZ HERNANDEZ, M.A. (1999a): «Viajeros y cronistas por el Vinalopó (siglos XIV-XIX)», en *Revista del Vinalopó*, nº 2, pp. 175-201.
- (1999b): «Una crónica manuscrita sobre Santa Pola entre 1597 y 1630. El capitán Alonso Contreras», en revista de *Festes de Santa Pola* (Alacant).
- HUMBOLDT, Wilhem von (1799-1800): *Diario de viaje a España 1799-1800*. Edición de Miguel Vera. Madrid. Espasa-Calpe. 1998.
- LOPEZ GOMEZ, A. y ROSELLO VERGER, V. (1974): *Geografía de la provincia de Alicante*. Alicante.
- MATEO LIMINANA, M.A. (1994): «Aspe: cronología de su Historia», en revista *Serranica* (Aspe-Alicante).
- MADOZ, Pascual (1849): *Diccionario geográfico-estadístico-histórico de España*. Madrid.
- MIRANDA, J.A. (1989): *La industrialización en Elche*. Alicante.
- MONTESINOS, Joseph (1795): *Compendio histórico oriolano*. Microfilms Biblioteca Fernando Loaces de Orihuela, propiedad de Caja Rural Central de Orihuela.
- PIQUERAS HABA, J. (1981): *La vid y el vino en el País Valenciano*. Valencia.